ITHQ

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Québec

Table des matières

3 Lettre au ministre

16 Trente-cinq ans d'histoire

17 Message de la directrice générale

18 Le conseil d'administration

20 L'organigramme

22 Les grands projets institutionnels

28 La formation : notre raison d'être

34 Le soutien à la pédagogie

38 L'accueil et la tenue d'événements

42 L'Hôtel de l'Institut

44 L'administration

46 Annexes

48 L'année financière 2002-2003

Note : Dans ce rapport, l'emploi du masculin doit être entendu comme une forme neutre d'expression et n'a d'autre but que celui d'alléger le texte.

TABLE DES MATIÈRES

3 **Lettre au ministre**

16 **Trente-cinq ans d'histoire**

17 **Message de la directrice générale**

18 **Le conseil d'administration**

20 **L'organigramme**

22 **Les grands projets institutionnels**
23 La rénovation de l'édifice
24 La planification stratégique
24 Les ententes et partenariats
26 Le développement international
27 La Fondation de l'ITHQ

28 **La formation : notre raison d'être**
29 Les programmes réguliers
31 La formation continue
32 La formation grand public
33 Les distinctions et concours

34 **Le soutien à la pédagogie**
35 Les services aux élèves
36 La Médiathèque
37 Le Centre de recherche appliquée

38 **L'accueil et la tenue d'événements**

42 **L'Hôtel de l'Institut**

44 **L'administration**

46 **Annexes**
46 Provenance des élèves
46 Diplômés par programme
47 Clientèle étudiante

48 **L'année financière 2002-2003**
48 Rapport de la direction
49 Rapport du vérificateur
50 États financiers

Note : Dans ce rapport, l'emploi du masculin doit être entendu comme une forme neutre d'expression et n'a d'autre but que celui d'alléger le texte.

LETTRE AU MINISTRE

Le 30 octobre 2003

Monsieur Pierre Reid
Ministre de l'Éducation
Hôtel du Parlement
Québec

Monsieur le Ministre,

Conformément à l'article 28 de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, j'ai le plaisir de vous présenter le rapport annuel de l'Institut, pour l'exercice qui s'est terminé le 30 juin 2003.

Ce rapport rend compte de l'ensemble des activités de l'Institut et fait état de ses plus importantes réalisations en cours d'année. Il présente également ses états financiers pour l'exercice financier 2002-2003.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le président du conseil d'administration,

Raymond Larivée

104-01717/

Michel G. Giguère

Directeur général
Hôtel Le Centre Sheraton, Montréal
Diplômé en Techniques hôtelières (1975)

Alain Labrie

Chef des cuisines
Auberge Hatley, Relais & Châteaux, North Hatley
Diplômé en Cuisine d'établissement (1981)

Madeleine Pronovost

Chef de division à la Direction du marketing
Jardin botanique et Insectarium, Montréal
Diplômée en Techniques de tourisme (1981)

Richard Berthiaume

Louise Champagne

Directrice générale

Fairmont Le Manoir Richelieu, La Malbaie

Diplômée en Techniques hôtelières (1978)

Ruby Roy

Guide touristique
Présidente de la World Federation
of Tourist Guide Associations
Diplômée du programme
Guide touristique de Montréal (1992)

Jean-Pierre Curtat

Chef des cuisines
Casino de Montréal

Diplômé en Techniques de production et d'administration de cuisine (1980)

TRENTE-CINQ ANS D'HISTOIRE

La raison d'être de l'Institut est de former des ressources humaines professionnelles d'excellence et d'avant-garde afin de contribuer à l'essor de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Conformément à sa loi constitutive, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec offre des programmes à la fois d'enseignement régulier, de formation continue et de perfectionnement, et réalise des activités de recherche, d'application et de développement.

1968 Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

1987 Ajout d'un programme universitaire en gestion du tourisme et de l'hôtellerie

1988 Adoption de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (L.R.Q., c. I-13.02) qui lui confère le statut de société d'État

1995 Création du Centre de recherche appliquée

1997 Début du partenariat avec Hydro-Québec pour une meilleure efficacité énergétique

1998 Inauguration de la cuisine et de la salle de démonstration Hydro-Québec, du Centre de recherche appliquée

2000 Participation de l'ITHQ au volet *Les Plaisirs de la table SAQ* de la première édition du Festival Montréal en lumière

Aménagement d'un laboratoire de sommellerie en partenariat avec la Société des alcools du Québec

2002 Investissement de 36 M $ par le gouvernement du Québec en vue de la rénovation de la bâtisse de même que la mise à niveau des systèmes électromécaniques et des équipements pédagogiques

2003 Mise sur pied de la Fondation de l'ITHQ

MESSAGE DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

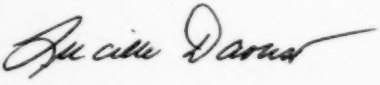
BÂTIR L'AVENIR, L'*ŒUVRE* D'UNE ÉQUIPE !

Lorsqu'on analyse, dans son ensemble, l'année qui vient de se terminer, on pourrait presque la comparer à une *œuvre* de construction. Avec en perspective l'important projet de requalification de l'immeuble de l'Institut, tous les membres de l'équipe se sont mis à l'*œuvre*. Et bien que bénéficiant d'une mince marge de manœuvre, ils ont réussi à planifier le travail et se sont partagé les responsabilités afin d'atteindre les objectifs visés sans gêner les *œuvres* vives de l'Institut : l'enseignement et ses élèves. Chacun à sa façon, ils ont contribué à bâtir un pan gigantesque de la structure de demain. À un premier stade, effectivement, tout a été mis en *œuvre* pour amorcer la phase un des travaux de rénovation qui s'étendront jusqu'en 2004. Discussions, consultations, plans et devis réalisés, nous sommes maintenant à pied d'*œuvre*, tout près du but.

Sur le plan stratégique, un important processus de mobilisation s'est également mis en branle au sein de l'organisation. Son but : anticiper l'avenir pour mieux le façonner. Les analyses et les constats des chercheurs du domaine organisationnel de même que les tables de travail regroupant représentants de l'industrie, membres du personnel de l'Institut et individus provenant de divers horizons, visaient à projeter dans le futur la vision actuelle de l'Institut et à recentrer sa mission dans une perspective à long terme.

Sur le plan pédagogique, qui constitue l'*œuvre* centrale des 35 années d'existence de l'Institut, le travail de révision et d'enrichissement des programmes et des services aux élèves, a encore porté des fruits. À titre d'exemple, l'un des fleurons de l'Institut, le programme Formation supérieure en cuisine, a été remanié de fond en comble. À compter de l'automne 2003, il sera enrichi de 920 heures de formation et de stages dans les meilleurs établissements québécois et français.

Enfin, la Fondation de l'ITHQ, dont les buts et objectifs se concentrent autour du développement et du soutien des activités de l'Institut, a vu le jour au cours de l'année. Ses actions sauront profiter aux élèves de l'ITHQ, à l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration et, ultimement, à la société québécoise dans son ensemble. La Fondation s'est donné comme premier mandat de relancer l'association des diplômés de l'Institut, initialement fondée en 1983. Tout comme nos employés et nos partenaires, nos quelque 7 000 diplômés, maintenant actifs au sein de l'industrie, constituent une force sur laquelle nous pouvons compter pour nous aider à bâtir l'avenir.



Lucille Daoust

1

2

3

4

5

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

1 | Président
RAYMOND LARIVÉE[1]
(Techniques hôtelières – 1975)
Vice-président régional, Opérations,
Hôtels Delta
Directeur général,
Hôtel Delta Centre-ville, Montréal

2 | Vice-président
Président du comité de vérification
ROBERT GAGNON
Vice-président international,
Chaîne Relais & Châteaux

3 | LUCILLE DAOUST
Directrice générale
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

4 | ALAIN APRIL[2]
(Techniques de gestion hôtelière – 1985)
Directeur général
Hôtel Château Bonne Entente, Québec
Hôtel Le Georgesville, St-Georges-de-Beauce
Président de l'Association touristique
Chaudière-Appalaches

5 | DENISE CORNELLIER
(Cuisine professionnelle – 1983)
(Cuisine québécoise – 1984)
Chef propriétaire
Denise Cornellier Traiteur
Montréal

6 | Robert Dépatie
Sous-ministre adjoint à l'enseignement professionnel et technique et à la formation continue
Ministère de l'Éducation

7 | Benoit Deshaies
(Techniques de gestion hôtelière – 1982)
Président-directeur général
Américanada
Montréal

8 | Claudette Dumas-Bergen
Présidente
Dumas Bergen, Relations publiques
Montréal

9 | Denis Lagueux[3]
(Techniques hôtelières – 1975)
Vice-président Hôtels et villégiature
Station Mont-Tremblant

10 | Claude Poisson[4]
Président des opérations
Société des casinos du Québec
Montréal

11 | Louis L. Roquet[5]
Président-directeur général
Société des alcools du Québec
Montréal

Louise Gervais, secrétaire générale de l'Institut, est secrétaire du conseil d'administration.

Comité de vérification

Le comité de vérification, dont le mandat est de formuler des avis sur les plans et les rapports de vérification ainsi que sur les états financiers de l'Institut, est présidé par M. Robert Gagnon. Ce comité compte également deux autres membres, soit M[mes] Andrée Guy, CA, associée chez la firme comptable PSB, et Johanne Blanchard, CA, contrôleur à l'hôtel OMNI Mont-Royal.

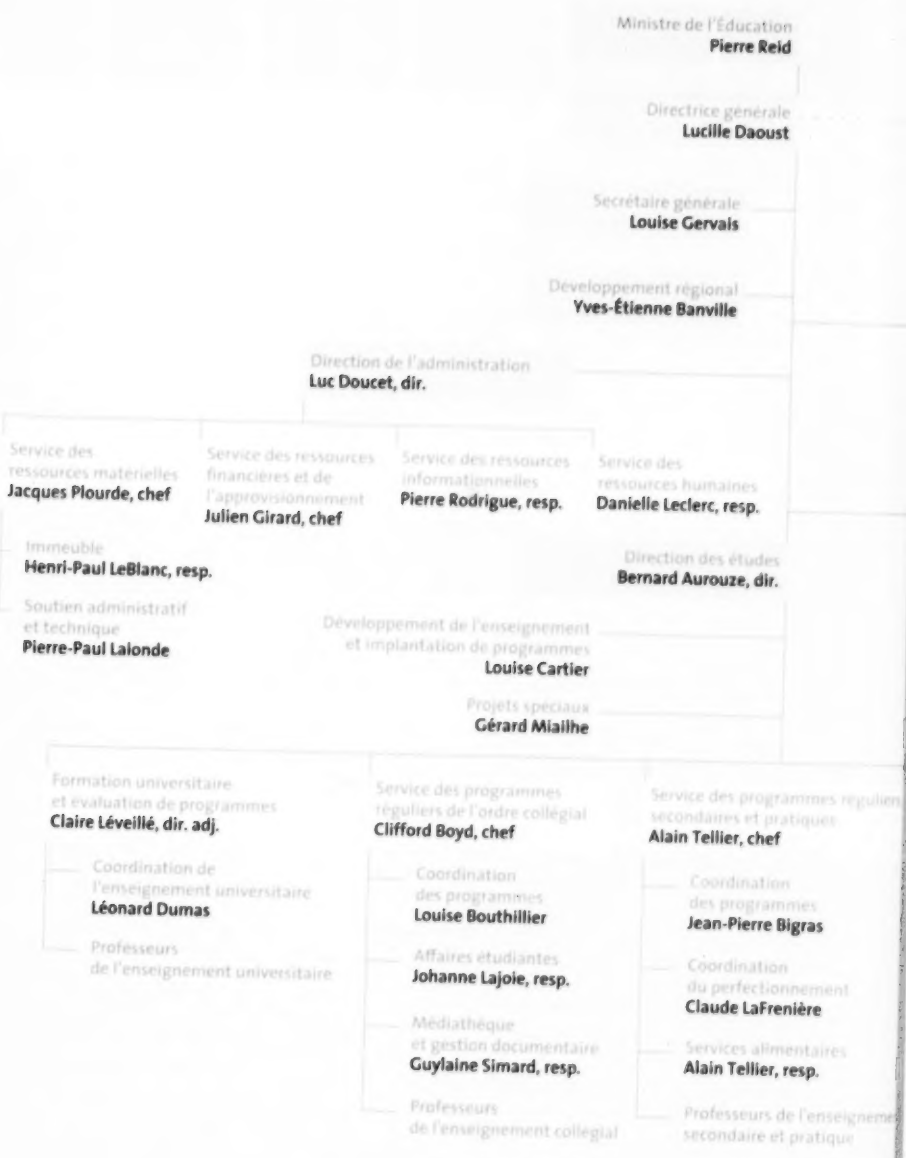
Code de déontologie

Les administrateurs de l'Institut sont tenus, dans l'exercice de leurs fonctions, de respecter les principes et les règles du *Code d'éthique et de déontologie des membres du conseil d'administration de l'ITHQ*.

Au cours de l'année 2002-2003, l'Institut n'a été saisi d'aucune allégation de manquement aux dispositions de ce code.

1 M. Larivée a succédé à M. Richard Payette, le 18 décembre 2002.
2 M. April a succédé à M. Jean Thiffault, le 18 décembre 2002.
3 M. Lagueux a succédé à M. Marcel Bouchard, le 18 décembre 2002.
4 M. Poisson a succédé à M[me] Françoise Kayler, le 18 décembre 2002.
5 M. Roquet a succédé à M. Guy Poucant, le 18 décembre 2002.

L'ORGANIGRAMME



Conseil d'administration
Raymond Larivée, prés.

Direction des relations publiques
et des affaires internationales
Paul Caccia, dir.

lations publiques
nçoise Théberge

Communications
Reine Lemerise

Développement
international
Yolande Lanari

Services audiovisuels
Marcel St-Onge

Révision linguistique
et édimestre
Lyne Hébert

Hôtel de l'Institut
Nelson Théberge, dir. p. i.

Hébergement
Christian Coutu, resp.

Restauration
Marie-Josée Denis, resp.

Cuisine
Williams Chacon, resp.

Ventes et banquets
Carole Richer, resp.

Comptabilité
Marco Desrochers, resp.

Centre de recherche appliquée
Bernard Aurouze, chef p. i.

Recherche
Jean Beaudoin

Formation continue
Sylvie Carrière, resp.

Registrariat
Marjorie Dionne, resp.

Information scolaire
Robert Brisebois

Aide pédagogique
individuelle
Danielle St-Pierre

LES GRANDS PROJETS INSTITUTIONNELS

Conférence de presse sur la requalification
De gauche à droite :
M. Adrian Sheppard, membre du comité consultatif;
M. Daniel Gilbert, pdg de la Société immobilière du Québec;
M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ;
MM. Robert Magne et Michel Lapointe, du consortium Aedifica/Lapointe, Magne et associés, concepteurs du projet.

LA RÉNOVATION DE L'ÉDIFICE

Grâce à un investissement du gouvernement du Québec de 36 millions de dollars, d'importants travaux ont été initiés en mai de cette année afin de rajeunir l'édifice abritant l'Institut, vieux de près de 30 ans et devenu vétuste. Il devenait urgent d'adapter les locaux aux exigences modernes en matière d'espace et d'équipements, compte tenu de la mission d'excellence que poursuit l'Institut. Avec cet investissement majeur, l'ITHQ peut amorcer son virage technologique et offrir un environnement d'enseignement de qualité supérieure.

Le projet a sollicité l'expertise de nombreuses ressources professionnelles et techniques, tant sur les plans financier, matériel et pédagogique qu'humain. Il s'agit d'un projet mobilisateur qui a animé toute l'organisation : les professeurs, les élèves, le personnel, les partenaires de l'industrie, bref tous ceux qui croient au bien-fondé de l'action et à la vision de l'Institut.

Sous la supervision d'un comité directeur, dix-sept comités de soutien ont été formés dont dix en aménagement, trois en gestion des impacts et des solutions, deux en communication, un représentant les élèves et, enfin, un comité de liaison faisant le lien entre tous les comités. Ils ont été consultés à différentes étapes du projet afin de s'assurer que les travaux étaient bien planifiés et qu'ils répondaient adéquatement aux besoins de l'organisation. Leurs mandats principaux étaient de définir les besoins en termes d'aménagement des espaces et des locaux, d'effectuer le choix des équipements et des finis au fur et à mesure de la préparation des plans et devis, ainsi que de consulter et d'informer les collègues de travail et les élèves de toute question les concernant. Des assemblées d'information à l'intention du personnel ont été organisées et une rubrique sur la requalification a été instituée dans le journal interne, l'*ITHQexpress*.

Les travaux seront réalisés en deux phases intensives au cours des étés 2003 et 2004, et ce, sans affecter le déroulement des activités d'enseignement. Afin de répondre aux besoins grandissants de formation, le gymnase sera transformé et la superficie ainsi gagnée sera utilisée au profit des locaux réservés aux activités pédagogiques. Parmi ceux-ci sont prévus 4 salles de classes, 4 laboratoires — dont un d'analyse sensorielle, un de chimie alimentaire, un dédié à l'enseignement des langues et un à l'informatique — un amphithéâtre de 80 places, des ateliers de cuisine, de pâtisserie et de boulangerie rénovés, ainsi que de nouveaux ateliers. Afin de répondre aux réglementations en vigueur, les systèmes électromécaniques seront également actualisés.

Une entente conclue avec le cégep du Vieux-Montréal permettra aux élèves de l'Institut d'accéder aux installations sportives de cet établissement et d'y suivre leurs cours d'éducation physique.

Enfin, l'édifice — qui avait remporté le prix Citron d'architecture lors de sa construction en 1975 — verra ses façades remises à neuf afin de s'intégrer davantage au paysage urbain, dans un quartier hautement touristique. Le nouvel environnement extérieur reflétera davantage la notoriété de l'Institut en plus de mettre ses attributs en valeur. Devant l'ampleur des travaux à réaliser et afin de s'assurer que les améliorations apportées à l'immeuble respectent aussi bien l'aspect patrimonial de l'arrondissement Plateau-Mont-Royal que l'environnement urbain,

Assemblée de fondation de l'AQFORTH

Le conseil d'administration de l'AQFORTH. À l'avant-plan : M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, M^me^ France Gravelle, CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie; M^me^ Dominique Alarie, Collège Montmorency; M^me^ Marie-Johanne Lacroix, cégep de Granby-Haute-Yamaska. Au second plan : M. Thomas B. Green, St-Pius X Culinary Institute; M. Jean Lapointe, cégep de Limoilou; M. Louis Jolin, École des sciences de la gestion de l'UQAM; M. Richard Benoit, CFP Jacques-Rousseau; M. Alain Turcotte, cégep de Matane.

un comité consultatif d'experts externes a été mis sur pied suivant la recommandation du conseil d'administration. Ce comité était composé de :

Adrian Sheppard, architecte et président de la Commission d'architecture et d'urbanisme de la ville de Montréal;

Georges Adamcsyk, architecte, professeur titulaire et directeur de l'École d'architecture de l'Université de Montréal;

Irène Whittetome, artiste et professeur en arts plastiques à l'Université Concordia;

Diane Simard, architecte et représentante de la Société immobilière du Québec.

La planification stratégique

Au cours de l'exercice 2002-2003, l'Institut a amorcé un important processus de planification stratégique. Une table de travail s'est mise en action en organisant de multiples consultations internes et externes auprès du personnel et de l'industrie, dont l'objectif était de réfléchir aux bons choix à saisir pour l'avenir de l'institution. Ces consultations et réflexions se sont effectuées dans un contexte de requalification de l'immeuble et de la nouvelle désignation de l'Institut en vertu de l'article 5 et du chapitre II de la Loi de l'Administration publique. L'Institut sera en effet assujetti, à compter du 1^er^ juillet 2004, aux dispositions de cette loi et devra produire un plan stratégique ainsi qu'une déclaration de services aux citoyens, dont il devra rendre compte. Les pistes d'action déjà identifiées indiquent des propositions porteuses et mobilisatrices pour l'avenir de l'Institut.

Les ententes et partenariats

La notoriété et le savoir-faire de l'Institut lui permettent de contribuer de multiples façons à l'avancement de la société québécoise dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Dans cette optique, il s'est associé à des partenaires des secteurs public et privé afin de développer et d'implanter des formations et des programmes pédagogiques dans différentes régions du Québec.

Développement régional

L'année 2002-2003 fut fertile en déploiement territorial et permit à l'Institut de répondre aux différentes demandes des régions du Québec. Les sollicitations diverses démontrent bien

Signature du protocole d'entente avec Meeting Professionals International (MPI)

M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, et M. Celso Thompson, président du chapitre de Montréal de MPI

Signature du protocole d'entente avec Molson

M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, et M. Raynald H. Doin, président de Molson Canada, région Québec-Atlantique

l'urgence pour les régions de répondre à des besoins de formation et de se pourvoir d'une main-d'œuvre de qualité. L'Institut a adapté ses interventions aux demandes des organisations régionales et, à ce chapitre, travaille déjà avec les régions de l'Outaouais, de la Capitale nationale, des Cantons-de-l'Est et des Laurentides. Les discussions amorcées devraient mener à des résultats concrets et convergents au cours de l'année 2003-2004.

Fondation de l'AQFORTH

À la fin de 2002, l'Institut, de concert avec des partenaires intéressés, a pris l'initiative de réunir les principaux acteurs du monde de l'éducation en hôtellerie, restauration et tourisme, et a fondé l'Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie (AQFORTH). Les objectifs de cette association sont de valoriser la formation de base et la formation continue auprès des dirigeants de l'industrie et d'adapter celles-ci aux besoins du marché du travail dans le contexte actuel de pénurie de ressources humaines. L'assemblée de fondation de l'AQFORTH a eu lieu le 6 décembre 2002. Six régions du Québec et les trois ordres d'enseignement de l'Institut sont représentés au sein de son conseil d'administration.

Université du Québec à Montréal

L'Institut et l'Université du Québec à Montréal (UQAM) ont signé, en septembre 2002, un nouveau protocole de partenariat dans le but de former une relève en gestion du tourisme possédant un savoir-faire à la fois de calibre international et typiquement québécois. Cette nouvelle entente vient consolider les efforts consentis depuis dix ans afin de mettre en œuvre un baccalauréat en gestion du tourisme, enrichi d'une concentration en gestion hôtelière et de restauration qui réponde réellement aux besoins de l'industrie. L'UQAM est réputée pour la qualité de ses programmes en sciences de la gestion. Par le renouvellement et le renforcement de leur coopération, l'ITHQ et l'UQAM reconnaissent l'importance de l'industrie touristique québécoise, de son immense potentiel et des défis qu'elle pose en termes de formation.

Meeting Professionals International

À l'automne 2002, l'Institut s'est associé à Meeting Professionals International (MPI), une importante association du milieu événementiel ayant son siège social à Dallas (É.-U.) et regroupant 17 000 membres dans 64 pays. Les deux partenaires unissent leur notoriété et leur expertise dans le cadre du nouveau programme Coordination d'événements et de congrès, une formation de 600 heures sanctionnée par une attestation d'études collégiales du ministère de l'Éducation du Québec. L'inscription à temps plein à ce programme à valeur ajoutée donne droit au statut de membre étudiant de MPI, ce qui ouvre les portes de plusieurs ressources professionnelles dans ce domaine et permet aux élèves de se présenter à l'examen d'accréditation « Certified Meeting Professional » pour une reconnaissance de calibre international. Cette entente fait partie d'une orientation stratégique de l'ITHQ consistant à s'associer à des organismes spécialisés des secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, dont l'expertise est reconnue par le milieu. Il s'agit pour l'Institut de s'assurer que ses enseignements répondent aux besoins pointus de l'industrie et suivent de près son évolution.

Mission Ferrandi

De gauche à droite : M. Michel Mousel, chef de service CFA Restauration et responsable des échanges internationaux à l'École supérieure de cuisine française Grégoire-Ferrandi, de l'ITHQ, Mme Lucille Daoust, directrice générale, M. Jean-Bernard Lambert, professeur, et M. Bernard Aurouze, directeur des études.

Le développement international

L'ITHQ a déployé son expertise sur la scène internationale. Il s'est engagé avec de nombreux pays dans des projets de coopération prenant la forme de soutien technique et pédagogique. Ses interventions visaient à répondre aux besoins des entreprises et des institutions souhaitant développer de nouveaux programmes ou de nouveaux marchés, entreprendre une restructuration, réorganiser leurs méthodes de travail ou mettre à jour les compétences de leur personnel. De plus, des ententes de partenariat avec des maisons d'enseignement ou des établissements hôteliers et de restauration à l'étranger ont permis d'offrir des stages aux élèves, notamment en France et en Italie. L'Institut a également veillé à la sélection, au développement et à la coordination de projets se déroulant à l'extérieur du Québec. Son expertise dans la gestion de projets multiculturels a guidé ses interventions internationales. Enfin, l'Institut a accueilli de nombreuses délégations étrangères.

Projets en cours

Hôtel-école au Mexique

L'Institut a signé, en 2001, un protocole d'entente avec l'Université Del Caribe et le gouvernement mexicain, prévoyant que les deux institutions travaillent conjointement dans tout projet d'intérêt commun dans l'État du Quintana Roo. Dans le cadre de cette entente, l'ITHQ s'est associé à deux partenaires privés du Québec en vue de réaliser les études de faisabilité devant mener au développement et à l'implantation d'un hôtel d'application et d'un centre de formation professionnelle pour l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration de cette région du Mexique. Les résultats de ces études se sont avérés favorables et ont été présentés au gouvernement mexicain en avril 2003.

La brasserie Molson

En novembre 2002, l'Institut et la brasserie Molson signaient une entente permettant de développer et d'offrir une formation intitulée *Que la bière fût !*, destinée aux détenteurs de permis de boisson et à leurs employés. Ce cours vise à former ces derniers sur les nouvelles tendances du marché de la bière et les façons d'en exploiter le plein potentiel. Partenaire de premier choix en matière de formation au Québec, l'ITHQ a élaboré, avec le brasseur, le contenu de cinq ateliers de formation portant sur les différentes facettes de cette industrie en pleine évolution. Cette entente permet de développer une expertise particulière aux produits de la bière et ainsi valoriser les travailleuses et les travailleurs de ce secteur d'activité.

Mission en France et en Suisse

En mai 2003, l'Institut a effectué une mission en France et en Suisse ayant pour objectif de consolider des ententes et des collaborations avec cinq écoles hôtelières. L'une d'elle, l'École supérieure de cuisine française Grégoire-Ferrandi, à Paris, fut l'hôte d'un banquet gastronomique préparé par les professeurs et les élèves de Ferrandi ainsi que les élèves du programme Formation supérieure en cuisine de l'ITHQ, en vue de souligner le dixième anniversaire de son partenariat avec l'Institut.

Mission à Cancun

De gauche à droite :
M. Guy Lassonde, directeur des Services économiques, Délégation du Québec à Mexico; M^me^ Yolande Lanari, directrice de projets, Développement international, ITHQ; M. José Luis Pech Vàrguez, ministre des Finances, gouvernement de l'État du Quintana Roo; M^me^ Lucille Daoust, directrice générale, ITHQ; M. Paul Caccia, directeur des relations publiques et des affaires internationales, ITHQ; M^me^ Cecilia Loria Marin, ministre de l'Éducation et de la Culture, gouvernement de l'État du Quintana Roo.

Formation continue en hôtellerie et en tourisme au Maroc

Dans le cadre des Programmes de renforcement institutionnel au Maroc (PRICAM), l'ITHQ fut le maître d'œuvre québécois d'un projet financé par l'Agence canadienne de développement international et consistant à mettre en place un service de formation continue et de perfectionnement à l'Institut Spécialisé de Technologie Appliquée Hôtelière et Touristique de Marrakech (ISTAHT). Ce projet devrait entraîner un renforcement notable des compétences des professeurs de l'ISTAHT et l'acquisition de l'expertise nécessaire au développement d'activités de formation à l'intention du personnel hôtelier et touristique de la région. D'autres organisations privées ont par ailleurs manifesté un intérêt pour le développement de projets d'envergure en partenariat avec l'ITHQ.

Sur le plan associatif, l'ITHQ a participé à la réunion annuelle de l'Association des collèges communautaires canadiens qui s'est tenue au Maroc en octobre 2002, ainsi qu'au colloque annuel de Cégep international. Plusieurs demandes de collaboration sont actuellement à l'étude avec des pays tels que l'Argentine, le Chili, l'Uruguay, la Chine et le Mali.

La Fondation de l'ITHQ

En février 2003, la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a vu le jour. Ses objectifs sont la promotion, l'encouragement et le soutien à la formation, au perfectionnement, à la recherche et à la poursuite d'études supérieures, dans les secteurs du tourisme, de la restauration et de l'hôtellerie. Appuyée fortement par le conseil d'administration de l'Institut, la nouvelle fondation — organisme sans but lucratif — financera ses activités et ses projets par des campagnes majeures de financement, des campagnes annuelles et des activités-bénéfice. Elle sollicitera de plus des dons auprès d'entreprises, d'organismes et d'individus. Elle entend apporter son soutien à des projets tels que le développement de nouveaux programmes d'études, la modernisation des locaux, l'acquisition d'équipements de pointe, l'accueil des élèves ainsi que le maintien et le développement des bourses d'études et des activités de recherche. La Fondation s'est donné comme premier mandat de remettre sur pied l'association des diplômés de l'ITHQ, qui avait interrompu ses activités il y a quelques années.

LA FORMATION : NOTRE RAISON D'ÊTRE

Toujours le seul établissement du genre au Québec à offrir les ordres d'enseignement secondaire, collégial et universitaire, l'Institut procure également une formation spécialisée aux gens de l'industrie, sous forme de cours et de programmes de formation continue ou de perfectionnement.

Les programmes réguliers

Chef de file dans son domaine, l'Institut ne se limite pas à l'enseignement et à la formation. En marge des cours, ses professeurs et ses professionnels ont animé plusieurs comités et chantiers afin d'analyser, de réviser et de modifier les contenus et d'innover au chapitre des façons de faire dans les divers programmes. Ils ont été de toutes les activités et manifestations qui ont rassemblé les représentants de l'industrie afin de se tenir en contact étroit avec la réalité du marché du travail et les gens qui la modèlent. À la session d'automne 2002, la rentrée scolaire des élèves des ordres secondaire et collégial a débuté en septembre, après la fête du Travail. Ce nouveau calendrier scolaire a permis aux élèves en stage sur le marché du travail de maximiser leur apprentissage en emploi, et aux hôteliers et restaurateurs de traverser cette période de pointe avec du personnel expérimenté.

| Aide à la réussite

Un service d'aide à la réussite scolaire a été mis sur pied dans le but de détecter les élèves en difficulté et les aider à surmonter les obstacles qu'ils rencontrent dans leur cheminement scolaire. Cette action répond à l'une des grandes priorités gouvernementales, soit celle d'augmenter le taux de diplomation des jeunes au Québec. Ce nouveau service s'est ajouté à celui offert par le Tremplin, le service d'aide à l'apprentissage du français et de l'anglais déjà en fonction à l'Institut.

| Refonte du programme Formation supérieure en cuisine

Cette formation en cuisine professionnelle est, depuis sa création, un programme-clé marquant la particularité et les visées d'excellence de l'ITHQ. Il s'adresse aux diplômés en cuisine d'établissement de même qu'aux cuisiniers professionnels passionnés de leur métier et aspirant à une carrière de chef. Après une année complète de consultation et de recherche, l'ITHQ a remanié de fond en comble le contenu de ce programme afin de lui donner une valeur ajoutée par rapport au programme Cuisine actualisée du ministère de l'Éducation, d'une durée de 525 heures. L'ITHQ y a en effet ajouté un volet d'enrichissement de 920 heures, incluant un stage de trois mois en France, dans la brigade d'un chef français reconnu.

L'approche ITHQ permet ainsi à l'élève de développer une culture culinaire aussi bien que de goût, et d'expérimenter les produits québécois régionaux et étrangers disponibles sur nos marchés. Elle lui ouvre également de nouveaux horizons en sommellerie, boulangerie, service de traiteur et préparation de produits fins ou peu connus, et lui donne l'occasion de rencontrer des producteurs artisans, notamment. Enfin, ce programme permet de développer des compétences essentielles en gestion des approvisionnements et en contrôle des coûts des matières premières.

Offert en alternance travail-études, le programme Formation supérieure en cuisine garde l'élève en contact étroit avec le marché du travail. Dans la partie études, une équipe formée d'enseignants experts est appuyée par des chefs invités. Dans la partie travail, l'élève est intégré à la brigade de cuisine d'un établissement québécois reconnu.

Projets touristiques
Bourses Casino

Mme Annie-France Charbonneau, coordonnatrice Marketing et Relations publiques au Casino de Montréal, et Mme Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, entourées des récipiendaires des cinq bourses offertes par le Casino de Montréal.

Signature du nouveau protocole de partenariat avec l'UQAM

M. Roch Denis, recteur de l'UQAM, et Mme Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ

Programme révisé en techniques de tourisme

Ce programme collégial ministériel, révisé et implanté en l'an 2000, vient de produire sa première cohorte de diplômés. Les élèves finissants, en collaboration avec des intervenants du milieu, ont élaboré sept projets visant l'avancement du tourisme au Québec. Le Casino de Montréal a remis des bourses totalisant 5 000 $ aux équipes qui ont présenté les meilleurs projets touristiques, jugés en fonction de critères de créativité, présentation, mise en marché et faisabilité.

Pour contribuer au bilan de cette première expérience, un sondage touchant tous les aspects de la formation a été réalisé auprès des élèves et des professeurs. Ses résultats alimenteront les travaux du Chantier sur le programme de tourisme, un comité mis sur pied pour préserver le programme, l'améliorer et l'adapter au nouveau contexte touristique mondial.

Collaboration avec le ministère de l'Éducation

L'Institut a poursuivi sa collaboration avec le ministère de l'Éducation dans le cadre de la révision des programmes collégiaux en techniques de gestion hôtelière et en techniques de gestion des services alimentaires et de restauration. Quelques professeurs ont contribué à la révision des compétences et des objectifs propres à ces techniques.

La formation universitaire

En partenariat avec l'École des sciences de la gestion de l'Université du Québec à Montréal, l'ITHQ offre différentes possibilités de formation universitaire en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. Son objectif est de former des professionnels et des gestionnaires compétents pour développer l'industrie touristique québécoise et concurrencer les grands centres touristiques internationaux. En cours d'exercice, le Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie a été enrichi d'une concentration en gestion hôtelière et de restauration grâce à l'expertise de l'ITHQ. Cette concentration accueillait, en 2002-2003, plus de 40 % des étudiants de ce baccalauréat en croissance constante.

Les termes du protocole de 2002 élargissent la portée de l'entente signée en 1991 et y ajoutent deux nouveaux volets :

- Une orientation en hôtellerie et restauration, offerte au sein du Certificat de perfectionnement en gestion;
- Un cheminement intégré DEC/Baccalauréat, offert aux élèves de l'ITHQ inscrits en Techniques de gestion hôtelière ou en Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration. Ce programme leur permet de compléter en cinq années plutôt qu'en six, une formation collégiale et le baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration. Déjà, quinze étudiants s'y sont inscrits pour l'automne 2003.

L'Institut explique la croissance significative des demandes d'admission enregistrées à l'ordre universitaire par un rehaussement des exigences et des standards dans l'industrie touristique en général.

LA FORMATION CONTINUE

Les services aux entreprises

Le soutien aux entreprises s'est maintenu au cœur de l'activité de la formation continue, qui dessert les établissements de tourisme, d'hôtellerie et de restauration, de même que ceux du secteur institutionnel. Ce dernier, qui inclut notamment les hôpitaux, les centres d'accueil et les établissements scolaires, a connu la plus forte croissance de la demande avec 55 % d'augmentation du chiffre d'affaires de la formation continue. Les ateliers de gestion ont pour leur part enregistré une progression de leur clientèle de près de 30 %. La demande pour des services de consultation et de formation en entreprise s'est également accrue d'environ 10 %, en particulier en ce qui concerne les cours portant sur le travail d'équipe, qui ont été les plus populaires. On note que dans l'ensemble, les activités du Service aux entreprises ont augmenté de près de 20 % par rapport à l'exercice précédent.

Le perfectionnement

Les programmes de perfectionnement s'adressent aux artisans de l'industrie travaillant en cuisine professionnelle, service de restaurant, sommellerie, guidage touristique ou organisation d'événements, désireux de maintenir leurs compétences à jour, se réorienter ou encore accéder à des emplois de niveau supérieur. Le secteur du perfectionnement a également connu une croissance marquée, avec 40 % d'augmentation de sa clientèle en 2002-2003.

Les nouveautés en 2002-2003

Élaborés en 2001-2002, trois nouveaux programmes de perfectionnement ont été implantés au cours de la récente année, dont deux conduisant à une attestation d'études collégiales (AEC) :

- Coordination d'événements et de congrès, une AEC de 600 heures à laquelle plus de vingt personnes se sont inscrites;

- Fondements des éléments de sommellerie et d'œnologie, d'une durée de 120 heures. Ce programme de mise à niveau et de consolidation des acquis est exclusif à l'ITHQ et est offert en collaboration avec l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, en France.

Collaboration avec Emploi-Québec

Deux programmes ont fait l'objet d'une entente avec Emploi-Québec, qui réfère à l'ITHQ des prestataires de l'assurance-emploi sélectionnés en fonction de leurs intérêts et des besoins en main-d'œuvre du marché du travail :

- Cuisine professionnelle et actualisée, une formation de 725 heures qu'Emploi-Québec a offerte à sa clientèle pour une 6e année consécutive;

- Pâtisserie-boulangerie, une formation de 900 heures faisant l'objet d'une nouvelle entente avec Emploi-Québec.

Le taux d'employabilité des élèves ayant réussi l'un de ces deux programmes s'est avéré excellent et a même frôlé les 100 %, ce qui reflète la demande urgente de personnel qualifié dans l'industrie hôtelière et de la restauration ainsi qu'au sein du secteur institutionnel.

De gauche à droite : M. Mario Gagnon, président de la Coupe Gérard-Delage; M. Carl Arsenault, diplômé en Service de la restauration et en Sommellerie (2003) recevant la coupe Gérard-Delage 2003; M. Jacques Landurie, président de la Fondation Gérard-Delage

M^me^ Lisiane Verreault-Gagnon, diplômée en Pâtisserie (2001), pâtissière au Restaurant Nuance du Casino de Montréal

M^me^ Maude Lambert, diplômée en Techniques de gestion hôtelière (1998) et en Sommellerie (2002), sommelière à l'Auberge Hatley, North Hatley

De gauche à droite : M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, et Maude Lagacé, élève en Techniques de tourisme et apprentie concierge à l'Hôtel de l'Institut.

Le programme Gestion de l'hébergement et de la restauration, d'une durée de 525 heures, fut également soutenu par Emploi-Québec. Offert en collaboration avec la Commission scolaire des Laurentides, les cours étaient donnés à l'École hôtelière des Laurentides. L'ITHQ avait pour sa part la responsabilité de structurer les programmes ciblés, d'embaucher des professeurs dans le domaine de la gestion des activités et de maintenir une qualité de formation optimale.

Programme en élaboration

L'ITHQ a répondu aux besoins de l'industrie touristique québécoise en mettant sur pied un programme en conciergerie intitulé *Conciergerie pour hôtels et entreprises*, qui débutera au cours de la prochaine année. Composé de 9 cours et d'un stage en milieu de travail, ce programme de 600 heures peut être suivi à temps plein ou partiel et est sanctionné par une attestation d'études collégiales. Mentionnons que les concierges expérimentés sont très recherchés — non seulement dans l'industrie hôtelière mais de plus en plus dans les grandes sociétés et entreprises — pour l'organisation du séjour des invités de marque.

LA FORMATION GRAND PUBLIC

La popularité des Plaisirs gourmands, dont la programmation compte 94 cours destinés au grand public, a poursuivi sa croissance avec 28 % d'augmentation de son chiffre d'affaires par rapport à l'an dernier. Plus de 1 200 participants, dont 466 nouveaux inscrits, sont venus s'initier à la cuisine et à l'œnologie en 2002-2003.

Pour sa part, la clientèle d'affaires de ce secteur a presque doublé au cours du dernier exercice. Cette année, 89 groupes provenant de firmes privées ou d'organismes et totalisant 2 456 participants, ont de fait reçu 232 heures de formation en cuisine, jumelée à d'autres activités professionnelles ou sociales.

Enfin, la clientèle jeunesse a elle aussi été friande d'activités culinaires. Le camp de jour Ado en tablier, d'une durée de 4 semaines, a en effet attiré 175 jeunes âgés entre 12 et 17 ans. De plus, 2 nouveaux cours se sont ajoutés à la programmation : Secrets de la magie culinaire, pour les 6 à 10 ans, et un atelier d'une journée de cuisine familiale à l'intention des enfants et de leurs parents.

M^lle Ruby Roy, diplômée du programme Guide touristique de Montréal (1992).

De gauche à droite : M^mes Mireille Petitclerc, Patricia Poulin-Locas, et Geneviève Lacombe, élèves du programme Pâtisserie, et M. Yves Petit, chef pâtissier et professeur à l'ITHQ.

M. Yves Petit, chef pâtissier et professeur à l'ITHQ.

LES DISTINCTIONS ET CONCOURS

Les professeurs, les élèves et les diplômés contribuent, par leur réussite, au rayonnement de l'Institut, enrichissent sa renommée et témoignent bien de l'excellence de sa formation. L'ITHQ est fier du succès qu'ils remportent année après année.

Carl Arsenault, diplômé en Service de la restauration et en Sommellerie (2003)

- Premier prix dans la catégorie Élève, lors de la huitième édition de la Coupe Gérard-Delage, en avril 2003 à Montréal
- Médaille de bronze dans la discipline Service de la restauration, lors des compétitions du 37^e Mondial des métiers, en juin 2003 à St-Gall en Suisse

Lisiane Verreault-Gagnon, diplômée en Pâtisserie (2001), pâtissière au Restaurant Nuance du Casino de Montréal

- Médaille d'or lors de la compétition Meilleur Apprenti en pâtisserie, organisée par la Société des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec, en mars 2003 à Québec
- Premier prix lors de la compétition Apprenti pâtissier 2003 pour l'Est du Canada, organisée par la Fédération canadienne des chefs de cuisine, en mai 2003 à Longueuil

Maude Lambert, diplômée en Techniques de gestion hôtelière (1998) et en Sommellerie (2002), sommelière à l'Auberge Hatley, North Hatley

- Trophée de la persévérance professionnelle remis par la chaîne Relais & Châteaux, lors de la huitième édition de la Coupe Gérard-Delage, en avril 2003 à Montréal

Maude Lagacé, élève en Techniques de tourisme et apprentie concierge à l'Hôtel de l'Institut

- Troisième sur vingt participants lors de la première édition des Olympiades des concierges, organisées en collaboration avec Les Clés d'or, en mars 2003 à Montréal

Ruby Roy, diplômée du programme Guide touristique de Montréal (1992)

- Élue présidente de la World Federation of Tourist Guide Associations, lors du dernier congrès de cette fédération d'envergure internationale, en janvier 2003 en Écosse (G.-B.)

Mireille Petitclerc, premier prix, Patricia Poulin-Locas, deuxième prix, et Geneviève Lacombe, troisième prix, élèves du programme Pâtisserie

- Lauréates du concours de chocolaterie Valrhona 2003, pour la confection d'une pièce montée en chocolat sur le thème *Les pays*

Yves Petit, chef pâtissier et professeur à l'ITHQ

- Médaille d'argent lors de The American Culinary Classic, mettant en compétition douze pays, en mai 2003 à Chicago (É.-U.)

LE SOUTIEN À LA PÉDAGOGIE

Gala des chefs METRO inc. 2002

M. Pierre Lessard, président et chef de la direction de METRO inc., et M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, entourés de la brigade des chefs québécois ayant participé à l'événement.

LES SERVICES AUX ÉLÈVES

Afin de soutenir les professeurs et les élèves sur le plan pédagogique, l'Institut met à leur disposition une équipe de professionnels et des services de qualité tels des laboratoires informatiques, un service audiovisuel, un service des communications, un registrariat et d'autres services spécialisés. Le Service des affaires étudiantes procure pour sa part des services directs de soutien aux élèves, notamment en matière d'aide financière aux études, d'aide au logement, de transport en commun et d'affichage d'offres d'emploi, incluant le service de banquet.

Stages et emplois dans le domaine d'études

Les stages en entreprise, les emplois d'été complémentaires à la formation ou encore la formule d'alternance travail-études sont largement utilisés au sein des programmes de l'ITHQ, et sont souvent exigés au même titre que la réussite des cours pour obtenir le certificat de l'Institut.

La recherche de stages pour les élèves constitue une activité très importante à l'Institut. Les stages en entreprise permettent en effet aux élèves de parfaire leur formation, de se perfectionner et de prendre conscience des liens qui les unissent déjà au monde concret du travail et de l'industrie. Les stages ont également un effet multiplicateur sur les stagiaires en stimulant leur motivation et leur détermination à poursuivre leur formation, et à entreprendre une carrière dans l'industrie touristique. En investissant tant d'énergie dans la recherche de stages, l'Institut contribue ainsi à doter l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration d'une relève à la fois davantage compétente et consciente des grands enjeux qui la confrontent.

Que ce soit au Québec, en France, en Italie, aux États-Unis ou ailleurs au Canada, quelque 200 entreprises ont accueilli des élèves en stage en 2002-2003 : 32 étudiants universitaires et 76 élèves du collégial ont effectué des stages en milieu de travail; 197 élèves du secondaire ont été accueillis en entreprise; 5 élèves du programme Formation supérieure en cuisine et 16 élèves du programme de sommellerie ont réalisé un stage en France. Enfin, 229 élèves des ordres secondaire et collégial ont occupé un emploi complémentaire ou ont effectué une alternance travail-études, principalement au Québec.

Bourses d'études

Le démarchage auprès de grandes entreprises des secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration constitue une autre activité générant des retombées très positives pour les élèves de l'Institut. À titre d'exemple, mentionnons l'engagement de METRO inc. à soutenir, par un don de 125 000 $ réparti sur 5 ans, le programme Formation supérieure en cuisine de l'Institut et à encourager l'utilisation des produits régionaux dans la formation d'une nouvelle génération de cuisiniers.

L'année 2002-2003 demeurera sans doute un très grand millésime dans la cuvée des bourses ITHQ puisque 29 donateurs ont en outre remis aux élèves plus de 90 000 $ en bourses.

Donateurs en 2002-2003

Associations
Association canadienne des épices
Association des fournisseurs d'hôtels et restaurants inc.
Association des hôteliers du Québec
Association des vignerons du Québec
Association générale des étudiantes et étudiants de l'ITHQ
Confrérie des Vignerons de Saint-Vincent

Entreprises
Berthelet
Énotria International
Laliberté et Associés inc.
Industries Lassonde inc.
Natrel
Nestlé Waters
Resto-Casino
Sagetra inc.
Service d'entretien d'édifices Allied (Québec) inc.
Sopexa
Tremblant
Valrhona, Division Chocolat

Fondations
Bourse Françoise-Kayler
Canadian Hospitality Foundation
Fondation Alcide-Théberge
Fondation des amis de l'art culinaire
Fondation Gérard-Delage
Fondation Magnani-Montaruli
Fondation Marc-Bourgie
Prix Jules-Roiseux

Organismes
Société des alcools du Québec
Casino de Montréal
Office franco-québécois pour la jeunesse

La Médiathèque

L'Institut gère un centre de références multimédias spécialisé dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Ce service est d'abord destiné à soutenir les élèves et les professeurs dans l'appropriation de connaissances et la recherche de renseignements. La Médiathèque procure également des services aux entreprises de l'industrie touristique et hôtelière qui en font la demande. De plus, elle contribue à alimenter les outils d'information de l'ITHQ, comme son journal interne et son site Web.

En 2002-2003, l'achalandage à la Médiathèque s'est accru de 5 %, totalisant 121 261 visiteurs.

Veille informationnelle

Ce service a été développé afin de répondre à des demandes pointues d'information telles que des renseignements portant sur les tendances en aménagement hôtelier ou encore le développement durable en tourisme, par exemple. D'abord offert aux enseignants, il est prévu que ce nouveau service soit dorénavant proposé à l'ensemble du personnel de l'Institut.

Gestion documentaire

Un bureau de la gestion documentaire a été mis sur pied en vue de l'élaboration du plan de classification uniforme et du calendrier de conservation de l'ITHQ. La Médiathèque a de plus fait l'acquisition du logiciel Gestion virtuelle qui permet aux usagers de consulter la banque de photos numériques de l'Institut et d'y effectuer des recherches.

Le Centre de recherche appliquée

Créé en 1995, le Centre de recherche appliquée (CRA) poursuit sa réflexion en matière d'orientations pour l'avenir. L'une d'elles vise à sensibiliser les élèves aux questions de recherche et de développement dans les domaines alimentaire et culinaire. En quête d'une plus grande rigueur sur le plan méthodologique, le Centre fournit par ailleurs un soutien scientifique aux professeurs de l'Institut dans le cadre de leurs travaux de recherche, et travaille actuellement au développement du concept ainsi que de la structure d'un laboratoire d'évaluation sensorielle.

Toujours à l'affût des nouvelles tendances dans le domaine de la cuisine et des arts de la table, l'Institut a de plus entrepris d'explorer de nouvelles avenues, entre autres à l'aide d'une science inédite développée en France : la gastronomie moléculaire.

Le Centre de recherche appliquée s'est également engagé sur le plan social. À titre d'exemple, il a participé à l'organisation d'un Dîner des sciences, au profit du Centre des sciences de Montréal. Plus de 400 personnes y ont participé.

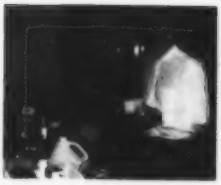
Au cours de l'année, des séminaires spécialisés ont de plus été organisés à l'intention des enseignants de l'Institut et des professionnels de l'industrie. Citons entre autres celui portant sur la fermentation et les pains à levain, en collaboration avec le Centre de recherche en développement alimentaire de Saint-Hyacinthe, qui a attiré plus de 100 participants.

Enfin, le CRA a reconduit les ententes conclues avec ses partenaires, soit la société d'État Hydro-Québec, de même que Garland, Rational et Alto-Shaam, trois manufacturiers d'équipement pour services alimentaires, Innu-Science, une entreprise du secteur de la biotechnologie fabriquant des produits industriels d'hygiène et de traitement des eaux, ainsi qu'Énerginox, un manufacturier d'équipement pour services alimentaires et de hottes intelligentes.

L'ACCUEIL ET LA TENUE D'ÉVÉNEMENTS

Festival Montréal en lumière 2003

De gauche à droite : M. Williams Chacon, chef à l'Hôtel de l'Institut, et M. Régis Marcon, chef propriétaire à l'Auberge et Clos des Cimes, Saint-Bonnet-le-Froid, France.



Conférences de M. Hervé This à l'ITHQ

M. Hervé This, physico-chimiste au laboratoire de chimie du Collège de France, à Paris.

Le Festival Montréal en lumière

Les activités offertes dans le cadre du volet *Les plaisirs de la table SAQ* du Festival Montréal en lumière, ont procuré une importante visibilité à l'Institut et y ont attiré des centaines de visiteurs. Du 13 février au 2 mars, plus de 20 événements ont en effet permis au grand public de faire la connaissance de chefs talentueux de même que d'assister à des ateliers pratiques et des dégustations, tout en découvrant de nouvelles idées sur la cuisine et les produits du terroir.

Le président d'honneur du volet gastronomique du Festival, le chef espagnol Santi Santamaria, signait à cette occasion le prestigieux dîner des Relais & Châteaux, offert à l'Institut grâce à la participation d'Anne Desjardins, chef-propriétaire de l'Auberge L'Eau à la Bouche, et Alain Labrie, chef des cuisines à l'Auberge Hatley, deux établissements faisant partie de cette chaîne hôtelière distinctive. Trois autres dîners gastronomiques étaient au programme, soit la Table gourmande du Québec, élaborée par neuf chefs et mettant en vedette des produits du terroir québécois, le Festin Renaud-Cyr et le Banquet transalpin à base de fromage Parmigiano Reggiano et de vins Chianti Classico.

Entre autres événements dans le cadre de ce Festival, une table ronde a réuni des artisans des métiers de bouche autour du thème *Les artisans de l'avenir de la cuisine*, dans une démarche commune pour la reconnaissance d'une cuisine d'ici. En collaboration avec le mouvement Slow Food Québec, une conférence-dégustation sur les fromages fermiers au lait cru de chèvre et de brebis a de plus permis d'entendre Pep Palau, ce grand connaisseur des produits du terroir catalan, ainsi que des producteurs de fromage au lait cru du Québec. Enfin, l'Institut s'est également associé à Via Rail Canada pour la promotion *Train des gourmets*. Cette populaire activité conviait les Torontois au Festival Montréal en lumière durant une fin de semaine. À bord du train, les passagers ont ainsi pu apprécier un repas gastronomique de cinq services élaboré par le chef Jean-Paul Grappe, professeur à l'Institut, secondé par ses élèves.

Hervé This et la gastronomie moléculaire

Dans le cadre d'une nouvelle série d'événements intitulée *Les grandes rencontres de l'ITHQ*, le Centre de recherche appliquée invitait, à l'automne 2002, le scientifique et gastronome français Hervé This, inventeur de la gastronomie moléculaire. Ce chef, à la fois conseiller du ministre français de l'Éducation et auteur de livres et d'une émission pour les jeunes alliant sciences et cuisine, a prononcé plusieurs conférences devant un public composé de professeurs, d'élèves, de chefs, de chercheurs et de professionnels de la transformation des aliments. Le grand public a de plus été invité à un dîner scientifique concocté avec le chef Philippe Métayer, au cours duquel chaque service faisait l'objet d'une démonstration scientifique des principes physiques et chimiques propres à sa composition.

Festival gastronomique et touristique du Québec
à Barcelone, en Espagne

De gauche à droite : M. Aernout de Jong, sous-directeur, Hôtel InterContinental Princesa Sofia de Barcelone; M. Williams Chacon, chef à l'Hôtel de l'Institut; M^me^ Michelle Bussières, directrice du Bureau du Québec à Barcelone; M. Jean-Paul Grappe, chef et professeur de cuisine à l'ITHQ; M. Dominique Richard Hébert, directeur de la restauration, Hôtel InterContinental Princesa Sofia de Barcelone

Lauréats et commanditaires du trophée J. Moreau & Fils
Concours culinaire Homard et Chablis 2003

De gauche à droite : M^me^ Pascale Bres, directrice commerciale de J. Moreau & Fils, France; M^me^ Linda Pelletier, chef au Restaurant St-Amour, Québec (2^e^ prix); M. Stéphane Grospelly, sous-chef au Restaurant Arôme, Hilton Lac Leamy, Gatineau (1^er^ prix); M. Jacques Poulin, chef à l'Auberge au Lion d'Or, Orford (3^e^ prix); M. Daniel Richard, président d'Univins; M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ

Le Québec culinaire à Barcelone

Invité à participer à l'événement Culture Québec par le Bureau du Québec en Espagne, l'Institut a délégué les chefs Jean-Paul Grappe et Williams Chacon au Festival gastronomique et touristique du Québec qui se tenait à Barcelone. Du 27 mai au 8 juin 2003, ces 2 chefs ont ainsi pu mettre leur talent au service des clients de l'Hôtel Intercontinental Princesa Sofia, faisant découvrir à ces derniers 26 tables gastronomiques aux saveurs des régions du Québec.

Le trophée J. Moreau et Fils

Le trophée J. Moreau et Fils récompense la créativité culinaire québécoise en lien avec une particularité du terroir français : le chablis. Ainsi, l'Institut s'est joint à UNIVINS et à la maison J. Moreau & Fils pour honorer des créateurs qui ont su marier homard et chablis. Au terme de la grande finale, M. Stéphane Grospelly, du Restaurant Arôme de l'Hôtel Hilton Lac-Leamy à Gatineau, a remporté la première place qui lui a entre autres valu un voyage dans le terroir de la maison J. Moreau et Fils, en compagnie des lauréats des autres pays participants, soit la France, la Grande-Bretagne, l'Irlande et les Émirats arabes unis.

Une équipe de production en tournage dans un atelier de cuisine de l'ITHQ

Salon des vins du Québec

À la fin du mois de janvier, l'Institut a accueilli le premier Salon des vins québécois, organisé par l'Association des vignerons du Québec et réunissant une quinzaine de producteurs d'ici. Une grande variété de terroirs y étaient représentés. Tous les vins avaient été préalablement soumis soit à l'appréciation d'un jury indépendant, soit au contrôle de la qualité de la Société des alcools du Québec. Le Salon des vins québécois constitue une excellente vitrine pour les producteurs artisans soucieux de mieux faire connaître leurs produits.

Accueil de visiteurs québécois et étrangers

Au cours de la récente année, l'Institut a accueilli 730 visiteurs intéressés par ses programmes, 45 représentants de maisons d'enseignement du Québec, orienteurs ou responsables de l'information scolaire et professionnelle, de même que des délégations de divers pays tels que la France, le Maroc, la République populaire de Chine, le Mali et le Costa Rica. L'Institut a également participé au salon organisé par le Service régional d'admission du Montréal métropolitain (SRAM) et au salon Éducation-Formation, en plus de prendre part à seize journées carrières dans divers établissements scolaires du Québec.

Médias : une année bien remplie

L'année 2002-2003 a été fructueuse en événements qui se sont traduits par une importante activité de communication. En tout, 33 communiqués de presse ont été publiés, 147 articles sont parus dans les journaux et les quotidiens du Québec, et 178 articles ont pu être lus dans des revues spécialisées. De plus, 14 recettes ont été publiées dans divers magazines tels que *Femme*, *Styles de vie* et *Flaveurs*. L'Institut a également participé sur une base régulière à l'émission *L'Épicerie*, diffusée sur les ondes de Radio-Canada, et à plusieurs autres émissions de télévision et de radio.

L'HÔTEL DE L'INSTITUT

Une vocation pédagogique

Outil d'application pédagogique, l'Hôtel de l'Institut offre aux élèves en gestion hôtelière, en cuisine, en service de la restauration et en tourisme, un lieu de stage et de complément de formation dans un contexte représentant le plus fidèlement possible les pratiques de l'industrie. Ayant démontré son efficacité comme lieu d'apprentissage adapté aux réalités de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, l'Hôtel de l'Institut reçoit d'ailleurs l'appui des représentants de l'industrie. De plus, près de 99 % des personnes ayant séjourné à l'Hôtel ou ayant utilisé ses services de banquet au cours l'année, se sont dites satisfaites de ses services et intéressées à faire de nouveau affaires avec l'Hôtel de l'Institut.

Fermeture temporaire

La requalification de l'édifice, commencée au printemps 2003, a contraint l'hôtel à interrompre ses activités commerciales pendant près de deux ans, lui donnant ainsi l'occasion de modifier ses façons de faire en termes d'applications pratiques et de redéployer ses ressources humaines. Une entente a donc été conclue avec l'Association des Hôtels du Grand Montréal et une douzaine d'établissements hôteliers montréalais en vue de l'accueil des élèves de l'Institut en application pédagogique à compter de l'automne 2003. Ce nouveau procédé permettra en outre à un plus grand nombre d'élèves d'effectuer des applications pratiques.

Par ailleurs, l'Hôtel de l'Institut profitera de cette période de réorganisation pour étendre sa vocation et y intégrer un volet expérimental axé sur de nouvelles technologies hôtelières et de restauration, en collaboration avec les enseignants, l'industrie et le Centre de recherche appliquée. On prévoit de plus consolider les compétences des ressources en place par des formations sur mesure et faire du produit Hôtel d'application, un élément distinctif de l'ITHQ.

ÉVOLUTION DES RÉSULTATS DE L'HÔTEL DE L'INSTITUT

	2000-2001	2001-2002	2002-2003 (10 MOIS D'ACTIVITÉ)
REVENUS			
Hébergement	1 276 087 $	1 336 736 $	1 155 734 $
Restauration et autres	1 390 887 $	1 538 605 $	1 046 003 $
Total des ventes	**2 666 974 $**	**2 875 341 $**	**2 201 737 $**
DÉPENSES			
Hébergement	939 112 $	1 074 220 $	1 002 104 $
Restauration et autres	1 615 083 $	1 590 777 $	1 237 245 $
Total des dépenses	**2 554 195 $**	**2 664 997 $**	**2 239 349 $**
Bénéfice	112 779 $	210 344 $	(37 612 $)
Évolution des indicateurs			
Taux d'occupation	82,63 %	83,64 %	79,19 %
Tarif moyen par chambre louée	98,19 $	100,62 $	102,51 $
REVPAR [1]	83,24 $	84,55 $	89,70 $
Total REVPAR [2]	173,97 $	187,50 $	170,88 $

[1] Revenu par chambre disponible

[2] Revenu total par chambre disponible

L'ADMINISTRATION

Les ressources humaines

Des efforts significatifs ont été déployés pour répondre aux nombreux besoins en matière de dotation. Le caractère particulier des emplois à combler à l'Institut requiert la tenue de concours qui lui sont propres. Au cours de l'exercice 2002-2003, plus de 600 candidatures ont été traitées lors de concours de recrutement et de promotion. Précisons que l'effectif autorisé pour l'Institut par le Conseil du trésor est de 244 postes ETC (équivalents temps complet), dont 168 postes réguliers, soit le nombre maximal d'emplois à temps plein pouvant être occupés au cours d'un exercice financier. Son effectif réel est cependant de 143 postes réguliers et de 85 postes occasionnels, pour un total de 228 postes. Par ailleurs, près de 8 % du personnel embauché cette année était composé de membres des communautés culturelles, qui constituent l'un des groupes visés par le programme gouvernemental d'accès à l'égalité. Enfin, l'embauche de 37 % de jeunes au cours de la récente année s'inscrit dans un souci de contribuer aux objectifs gouvernementaux de rajeunissement de la fonction publique.

En 2002-2003, la révision de la classification des emplois a permis une mise à jour complète des descriptions d'emplois professionnels. Des rencontres ont été tenues pour informer les personnes concernées du processus en cours. L'Institut a de plus collaboré à l'enquête sur l'équité salariale qui a eu cours dans les secteurs public et parapublic, et a mené des activités en santé et sécurité.

Dans un autre ordre d'idées, une cérémonie de reconnaissance a permis d'honorer pour une première fois à l'Institut, 57 employés comptant au moins 25 années de service, dont 8 prenant leur retraite au cours de l'année. Cet événement, qui a favorisé le rapprochement entre les membres du personnel de toute catégorie, constitue l'un des faits marquants de l'année en matière de gestion des ressources humaines.

LES RESSOURCES INFORMATIONNELLES

La gestion de l'ensemble des activités informatiques vise à assurer le soutien à la pédagogie et à l'administration de l'Institut. Ce dernier, avec l'aide d'une entreprise reconnue, a complété au cours de l'année 2002-2003, l'analyse des nombreux systèmes informatiques composant son réseau. Cet inventaire exhaustif a permis d'élaborer un plan triennal de développement des ressources informationnelles, mettant en lumière la nécessité de normaliser l'environnement informatique de l'Institut afin de rendre son réseau davantage efficace et sécuritaire. Aussi, le renouvellement de son parc informatique et la mise à jour de ses applications compatibles avec un environnement Windows 2000, ont-ils été amorcés.

Par ailleurs, une entente avec le Service informatique et des télécommunications de l'Université du Québec à Montréal a été conclue en vue d'assurer certains services de base. Cet accord permet entre autres à l'Institut de réaliser des économies susceptibles de se traduire par l'acquisition d'équipement, et de bénéficier de l'expertise de l'UQAM pour le développement et l'entretien de son réseau informatique.

Voici les principaux projets réalisés par l'Institut au cours de l'exercice 2002-2003 :

- Coordination du renouvellement du site Web : migration vers la 2e génération du site de l'ITHQ;
- Adoption d'un cadre de gestion des ressources informationnelles et création d'un comité directeur;
- Mise en réseau de l'accès à l'intranet gouvernemental;
- Développement de l'application de gestion de l'entretien;
- Étude en vue du renouvellement des applications de gestion hôtelière;
- Mise à jour de l'application de gestion de sondage (Sphinx);
- Étude en vue du déploiement futur de la téléphonie IP;
- Soutien dans le cadre de la requalification de l'immeuble relativement au réaménagement et à l'organisation des systèmes informatiques;
- Développement d'un système de gestion des demandes informatiques.

ANNEXES

PROVENANCE DES ÉLÈVES PAR RÉGION ADMINISTRATIVE

ÉLÈVES DE L'ORDRE	SECONDAIRE[1]	COLLÉGIAL[1]
Île de Montréal	52,3 %	43,0 %
Montérégie	26,8 %	27,0 %
Lanaudière/Laurentides/Laval	11,5 %	8,4 %
Estrie	3,7 %	3,0 %
Bas-Saint-Laurent	1,2 %	–
Cœur-du-Québec/Mauricie	–	6,4 %
Québec/Chaudière-Appalaches	–	4,5 %
Autres régions	3,7 %	6,2 %
Hors Québec	0,8 %	1,5 %

PROVENANCE DES ÉLÈVES DE L'ORDRE COLLÉGIAL PAR DEGRÉ ET PAR CATÉGORIE D'ÉTABLISSEMENTS

Commissions scolaires	49,2 %
Cégeps	43,2 %
Universités	5,7 %
Autres écoles	0,4 %
Établissements hors Québec	1,5 %

1 Statistiques produites par l'ITHQ
2 Compilation produite à partir de données fournies par le Service régional des admissions de Montréal (SRAM)

DIPLÔMÉS PAR PROGRAMME

DIPLÔME	2003-2002 MEQ	2003-2002 ITHQ[1]	2002-2003 MEQ	2002-2003 ITHQ[1]
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE				
Cuisine d'établissement	64	53	74	31
Cuisine d'établissement - option Italienne	28	10	23	10
Cuisine actualisée [2]	10	s.o.	5	s.o.
Cuisine évolutive pour hôtels et restaurants [2]	s.o.	6	s.o.	4
Formation supérieure en cuisine [3]	s.o.	4	s.o.	3
Pâtisserie	28	12	33	24
Service de la restauration	43	30	37	11
Sommellerie	18	18	18	18
	191	**133**	**190**	**91**
ENSEIGNEMENT COLLÉGIAL				
Techniques de tourisme (DEC)	39	21	33	16
Techniques de gestion hôtelière (DEC)	35	26	42	29
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (DEC)	32	24	33	17
Gestion d'une production alimentaire haut de gamme (AEC) [2]	11	s.o.	5	s.o.
	117	**71**	**113**	**62**
Total	**308**	**204**	**303**	**153**

DIPLÔME	DIPLÔME UQAM
ENSEIGNEMENT UNIVERSITAIRE	
Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration [4]	36 / 24

1 Les élèves ayant reçu le certificat de l'Institut ont également obtenu le diplôme du ministère de l'Éducation, à l'exception des élèves des programmes sanctionnés uniquement par un certificat maison.
2 Composante du forfait Formation supérieure en cuisine.
3 Au terme des programmes Cuisine actualisée, Gestion d'une production alimentaire haut de gamme et Cuisine évolutive pour hôtels et restaurants, les élèves obtiennent un certificat exclusif à l'ITHQ : Formation supérieure en cuisine.
4 La concentration Gestion hôtelière et de restauration est offerte conjointement avec l'Université du Québec à Montréal dans le cadre du Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. La réussite de ce programme est sanctionnée par un diplôme de premier cycle délivré par l'UQAM.

CLIENTÈLE ÉTUDIANTE 2002-2003 AUX DIFFÉRENTS ORDRES D'ENSEIGNEMENT ET À LA FORMATION CONTINUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE [1]	
Cuisine actualisée [2]	9
Cuisine d'établissement [3]	247
Pâtisserie	89
Service de la restauration	65
Sommellerie	19
Cuisine évolutive pour hôtels et restaurants [2]	11
	440
ENSEIGNEMENT COLLÉGIAL	
Techniques de gestion hôtelière (DEC)	175
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (DEC)	159
Techniques de tourisme (DEC)	160
Gestion d'une production alimentaire haut de gamme (AEC) [2]	6
Coordination d'événements et de congrès (AEC)	17
Gestion de l'hébergement et de la restauration (AEC)	22
	539
ENSEIGNEMENT UNIVERSITAIRE	
Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration	**245**
FORMATION CONTINUE	
PERFECTIONNEMENT	
Cuisine professionnelle	39
Service de restaurant et sommellerie	12
Cocher	21
Cuisine professionnelle et actualisée	17
Pâtisserie-boulangerie	17
Fondements des éléments d'œnologie et de sommellerie	22
Formation supérieure en sommellerie/Sommelier-conseil ITHQ	12
	140
COURS SPÉCIALISÉ DE COURTE DURÉE	
Service de bar	**78**
FORMATION POUR TOUS	**1 206**
FORMATION SUR MESURE	
Formation sur mesure en entreprise [4]	2 659
Ateliers professionnels [5]	230
	2 889
Total	**5 537**

1 Les programmes du secondaire ont une durée variable et mènent à l'obtention de diplômes, de certificats ou d'attestations d'études professionnelles; des groupes d'élèves peuvent commencer leur formation aux sessions d'automne ou d'hiver et la terminer en décembre ou en mai.
2 Composante du forfait Formation supérieure en cuisine.
3 Deux options sont offertes : Classique et Italienne.
4 Il s'agit de cours d'une durée variable, offerts à une clientèle d'adultes, et se déroulant dans les entreprises tout au long de l'année.
5 Les ateliers professionnels sont des ateliers pratiques ou de gestion d'une durée d'une, de deux ou de trois journées, et principalement offerts dans les locaux de l'Institut.

L'ANNÉE FINANCIÈRE 2002-2003

RAPPORT DE LA DIRECTION

Les états financiers de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ont été dressés par la direction, qui est responsable de leur préparation et de leur présentation, y compris les estimations et les jugements importants. Cette responsabilité comprend le choix de conventions comptables appropriées et respectant les principes comptables généralement reconnus du Canada. Les renseignements financiers contenus dans le reste du rapport annuel d'activité concordent avec l'information donnée dans les états financiers.

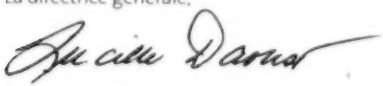
Pour s'acquitter de ses responsabilités, la direction maintient un système de contrôles comptables internes, conçu en vue de fournir l'assurance raisonnable que les biens sont protégés et que les opérations sont comptabilisées correctement et en temps voulu, qu'elles sont dûment approuvées et qu'elles permettent de produire des états financiers fiables.

L'Institut reconnaît qu'il est responsable de gérer ses affaires conformément aux lois et règlements qui le régissent.

Le conseil d'administration doit surveiller la façon dont la direction s'acquitte des responsabilités qui lui incombent en matière d'information financière et il a approuvé les états financiers. Il est assisté dans ses responsabilités par le comité de vérification dont les membres ne font pas partie de la direction. Ce comité rencontre la direction et le vérificateur, examine les états financiers et en recommande l'approbation au conseil d'administration.

Le Vérificateur général du Québec a procédé à la vérification des états financiers de l'Institut, conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada, et son rapport du vérificateur expose la nature et l'étendue de cette vérification et l'expression de son opinion. Le Vérificateur général peut, sans aucune restriction, rencontrer le comité de vérification pour discuter de tout élément qui concerne sa vérification.

La directrice générale,



Lucille Daoust

Le chef du Service des ressources financières et de l'approvisionnement,

Julien Girard, CGA

Montréal, le 5 septembre 2003

RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

À l'Assemblée nationale,

J'ai vérifié le bilan de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec au 30 juin 2003 et l'état des revenus et dépenses et de l'excédent ainsi que l'état des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Institut. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Institut au 30 juin 2003 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus du Canada. Conformément aux exigences de la *Loi sur le Vérificateur général* (L.R.Q., chapitre V-5.01), je déclare qu'à mon avis ces principes ont été appliqués de la même manière qu'au cours de l'exercice précédent.

La vérificatrice générale par intérim,

Doris Paradis, CA

Québec, le 5 septembre 2003

ÉTATS FINANCIERS

REVENUS ET DÉPENSES ET EXCÉDENT

POUR L'EXERCICE TERMINÉ LE 30 JUIN 2003

	2003 $	2002 $
REVENUS		
Subvention du gouvernement du Québec (note 3)	16 616 638	15 851 587
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	805 018	486 127
Enseignement régulier	374 577	354 587
Restauration (note 4)	1 562 771	1 869 745
Hébergement (note 4)	1 065 735	1 336 736
Intérêts sur placements	209 698	180 560
Services professionnels	1 333 107	1 175 275
Autres revenus	466 277	440 149
	22 433 821	**21 694 766**
DÉPENSES		
Traitements et avantages sociaux	12 957 081	12 161 241
Fournitures pédagogiques et administratives	2 201 299	2 226 475
Entretien, réparations et services publics	1 162 022	1 177 529
Services auxiliaires	1 416 218	1 356 906
Frais financiers	48 245	48 733
Taxes foncières et autres	1 046 633	1 041 606
Formateurs, conférenciers et soutien étudiant	1 555 256	1 608 046
Communications et déplacements	502 952	492 369
Perte sur radiation d'immobilisations	122 200	-
Autres frais administratifs	277 252	178 453
Amortissement des immobilisations	1 181 248	1 177 490
	22 470 406	**21 468 848**
EXCÉDENT DES DÉPENSES SUR LES REVENUS	**(36 585)**	**225 918**
EXCÉDENT AU DÉBUT	**692 364**	**466 446**
EXCÉDENT À LA FIN	**655 779**	**692 364**

BILAN
AU 30 JUIN 2003

	2003 $	2002 $
ACTIF		
À COURT TERME		
Encaisse	–	207 511
Placements temporaires (note 6)	2 233 788	6 481 581
Débiteurs et intérêts courus (note 7)	636 673	923 171
Stocks (note 8)	263 086	267 443
Frais payés d'avance	594 763	649 531
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec	9 550	281 123
	3 737 860	**8 810 360**
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec	2 959 248	–
Placements de portefeuille, au coût (note 9)	1 076 917	1 284 093
Immobilisations (note 10)	11 923 143	10 026 849
	19 697 168	**20 121 302**
PASSIF		
À COURT TERME		
Découvert bancaire	33 239	–
Créditeurs et frais courus	2 187 656	2 442 286
Subventions perçues d'avance (note 3)	510 967	5 849 366
	2 731 862	**8 291 652**
Frais courus relatifs aux immobilisations (note 10)	2 959 248	–
Apports reportés (note 11)	11 224 068	9 201 659
Provision pour congés de maladie (note 13)	1 474 484	1 283 900
	18 389 662	**18 777 211**
AVOIR		
Apport du gouvernement du Québec	651 727	651 727
Excédent (note 5)	655 779	692 364
	1 307 506	1 344 091
	19 697 168	**20 121 302**

POUR LE CONSEIL D'ADMINISTRATION,

Raymond Larivée, président

Robert Gagnon, vice-président
et président du comité de vérification

FLUX DE TRÉSORERIE

	2003 $	2002 $
ACTIVITÉS D'EXPLOITATION		
Excédent des dépenses sur les revenus	(36 585)	225 918
Ajustements pour :		
Perte sur radiation d'immobilisations	122 200	–
Amortissement des immobilisations	1 181 248	1 177 490
Amortissement des apports reportés	(1 016 578)	(1 006 659)
Amortissement des primes à l'achat de placements	8 357	1 061
Variation de la provision pour congés de maladie	190 584	168 183
	449 226	**565 993**
Variation des éléments hors caisse liés aux activités d'exploitation		
Diminution (augmentation) des débiteurs et intérêts courus	286 498	(394 087)
Diminution des stocks	4 357	6 165
Diminution des frais payés d'avance	54 768	22 426
Variation des subventions à recevoir et/ou perçues d'avance du gouvernement du Québec	(5 066 826)	7 533 743
Diminution des créditeurs et frais courus	(254 630)	(2 012 201)
Augmentation des apports reportés	3 038 987	82 426
	(1 936 846)	**5 238 472**
Flux de trésorerie (utilisés pour) provenant des activités d'exploitation	**(1 487 620)**	**5 804 465**
ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT		
Acquisition d'immobilisations	(3 199 742)	(160 043)
Disposition (acquisition) de placements à long terme	198 819	(1 285 154)
Produit de disposition d'immobilisations	–	4 307
Flux de trésorerie utilisés pour des activités d'investissement	**(3 000 923)**	**(1 440 890)**
(DIMINUTION) AUGMENTATION DES ESPÈCES ET QUASI-ESPÈCES	(4 488 543)	4 363 575
ESPÈCES ET QUASI-ESPÈCES AU DÉBUT	6 689 092	2 325 517
ESPÈCES ET QUASI-ESPÈCES À LA FIN	**2 200 549**	**6 689 092**

NOTES COMPLÉMENTAIRES
30 JUIN 2003

1) CONSTITUTION ET OBJETS

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, corporation constituée par une loi spéciale (L.R.Q., chapitre I-13.02), a pour objets de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, ainsi que de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines.

Les sommes reçues par l'Institut doivent être affectées au paiement de ses obligations et, à la demande du gouvernement, le solde doit être versé au Fonds consolidé du revenu.

En vertu de sa loi constitutive, l'Institut est un mandataire de l'État et n'est pas assujetti aux impôts sur le revenu.

2) CONVENTIONS COMPTABLES

Les états financiers de l'Institut ont été préparés par la direction selon les principes comptables généralement reconnus du Canada. Ces états comprennent des montants fondés sur les meilleurs jugements et estimations.

STOCKS

Les stocks sont évalués au moindre du coût et de la valeur de réalisation nette. Les coûts sont établis selon la méthode de l'épuisement successif.

SUBVENTION À RECEVOIR DU GOUVERNEMENT DU QUÉBEC

Les subventions à recevoir relativement aux immobilisations sont inscrites dans l'exercice au cours duquel l'Institut a obtenu le financement donnant droit à ces subventions ou au cours duquel les travaux ont été réalisés.

IMMOBILISATIONS

Les immobilisations sont comptabilisées au coût et sont amorties en fonction de leur durée probable d'utilisation selon la méthode de l'amortissement linéaire aux taux annuels suivants :

Bâtiments	4 %
Aménagements de nature permanente	10 %
Équipement de cuisine et matériel technique	10 %
Équipement informatique et logiciels	20 %
Développements informatiques	20 %
Matériel roulant	25 %

APPORTS REPORTÉS

Les apports relatifs aux acquisitions d'immobilisations amortissables sont reportés et virés aux revenus selon la même méthode et les mêmes taux que ceux utilisés pour l'amortissement des immobilisations auxquelles ils réfèrent.

PLACEMENTS

Les placements temporaires sont comptabilisés au moindre du coût ou de la valeur marchande. Les placements de portefeuille sont comptabilisés au coût.

2) RÉGIMES DE RETRAITE

La comptabilité des régimes à cotisations déterminées est appliquée aux régimes interentreprises gouvernementaux à prestations déterminées, compte tenu que l'Institut ne dispose pas de suffisamment d'information pour appliquer la comptabilité des régimes à prestations déterminées.

3) SUBVENTION DU GOUVERNEMENT DU QUÉBEC

	2003 $	2002 $
Encaissée	10 640 173	21 197 868
À recevoir à la fin de l'exercice		
Fonctionnement	9 550	281 123
Immobilisations	2 959 248	–
Reportée de l'exercice précédent		
Subventions perçues d'avance		
Fonctionnement	5 406 550	–
Immobilisations	442 816	528 341
Apports reportés	9 053 159	9 950 192
	28 511 496	**31 957 524**
À recevoir au début de l'exercice		
Fonctionnement	281 123	1 203 412
Reportée à l'exercice subséquent		
Subventions perçues d'avance		
Fonctionnement	–	5 406 550
Immobilisations	510 967	442 816
Apports reportés		
Immobilisations	11 102 768	9 053 159
	11 894 858	**16 105 937**
	16 616 638	**15 851 587**

4) RESTAURATION ET HÉBERGEMENT

Les activités commerciales de l'Hôtel ont été interrompues à compter du 1er mai 2003 en raison des travaux de requalification. Elles devraient reprendre au cours de l'automne 2004.

5) EXCÉDENT

L'excédent cumulé au 30 juin 2003 a été affecté au financement d'immobilisations amortissables non financées par les apports reportés. La dépense d'amortissement relative à ces immobilisations représente 699 075 $ et sera imputée aux exercices futurs.

6) PLACEMENTS TEMPORAIRES

Les placements temporaires composés d'obligations et de dépôts encaissables en tout temps échéant de juillet 2003 à avril 2004, portent intérêt à des taux fixes variant entre 5,15 % et 8 %.
L'Institut a reçu une somme de 40 000 $ d'une fondation afin d'administrer un programme de bourses réservé aux élèves de l'Institut pour des stages. Au 30 juin 2003, un montant de 62 465 $ est inclus dans les placements temporaires. Ce montant est composé du capital et des revenus d'intérêts. Au 30 juin 2003, une bourse de 696 $ avait été versée.

7) DÉBITEURS ET INTÉRÊTS COURUS

	2003 $	2002 $
Taxes à recevoir	16 857	775
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	301 248	273 668
Enseignement régulier	–	80 143
Hébergement et restauration	22 751	226 329
Intérêts courus sur placements	52 081	121 761
Autres	243 736	220 495
	636 673	**923 171**

8) STOCKS

	2003 $	2002 $
Petit matériel	46 322	56 785
Fournitures d'entretien et outillage	99 977	96 037
Aliments et boissons	116 787	114 621
	263 086	**267 443**

9) PLACEMENTS DE PORTEFEUILLE

Les placements composés d'obligations échéant entre 2005 et 2012, portent intérêt à des taux fixes variant de 5,65 % à 6,5 %. Ces sommes d'argent sont réservées afin de financer la provision pour congés de maladie des employés.

10) IMMOBILISATIONS

	$ Coût	$ Amortissement cumulé	2003 $ Net	2002 $ Net
Terrain	795 900	–	795 900	795 900
Bâtiments*	10 997 869	5 519 980	5 477 889	5 828 164
Améliorations de nature permanente*	9 955 040	5 726 540	4 228 500	2 329 041
Équipement de cuisine et matériel technique*	2 299 980	1 114 822	1 185 158	844 267
Équipement informatique et logiciels	1 042 222	809 804	232 418	212 228
Développements informatiques	–	–	–	17 249
Matériel roulant	26 228	22 950	3 278	–
	25 117 239	**13 194 096**	**11 923 143**	**10 026 849**

* Les immobilisations comprennent des projets en cours non amortis de 3 219 221 $.

Le 29 mai 2002, l'Institut a obtenu l'autorisation du gouvernement du Québec de réaliser un projet de requalification de son immeuble pour un montant de 36 000 000 $. Ce projet sera financé à même un emprunt qui servira à rembourser le coût des travaux à être réalisés en gérance de construction par la Société immobilière du Québec. Le coût des travaux en cours non facturés réalisés par la Société immobilière du Québec au cours de l'exercice se terminant le 30 juin 2003 a été inscrit au passif au montant de 2 959 248 $.

11) APPORTS REPORTÉS

Les apports reportés comprennent la fraction non amortie des apports reçus pour des immobilisations sous forme de subvention du gouvernement du Québec ou d'autres organismes.

	2003 $	2002 $
GOUVERNEMENT DU QUÉBEC		
Solde au début	9 053 159	9 950 192
Subvention du gouvernement du Québec	3 038 987	82 426
Amortissement de l'apport reporté	(989 378)	(979 459)
Solde à la fin	**11 102 768**	**9 053 159**
AUTRE		
Solde au début	148 500	175 700
Amortissement de l'apport reporté	(27 200)	(27 200)
Solde à la fin	**121 300**	**148 500**
	11 224 068	**9 201 659**

12) OPÉRATIONS ENTRE APPARENTÉS

En plus des opérations entre apparentés déjà divulguées dans les états financiers et comptabilisées à la valeur d'échange, l'Institut est apparenté à tous les ministères et fonds spéciaux ainsi qu'à tous les organismes et entreprises contrôlés directement ou indirectement par le gouvernement du Québec, ou soumis soit à un contrôle conjoint, soit à une influence notable commune de la part du gouvernement du Québec. L'Institut n'a conclu aucune opération commerciale avec ces apparentés autrement que dans le cours normal de ses activités et aux conditions commerciales habituelles. Ces opérations ne sont pas divulguées distinctement dans les états financiers.

13) AVANTAGES SOCIAUX

RÉGIMES DE RETRAITE

Les membres du personnel de l'Institut participent au Régime de retraite des employés du gouvernement et des organismes publics (RREGOP), au Régime de retraite du personnel d'encadrement (RRPE) et au Régime de retraite des enseignants (RRE). Ces régimes interentreprises sont à prestations déterminées et comportent des garanties à la retraite et au décès.
Les cotisations de l'Institut imputées aux résultats de l'exercice s'élèvent à 393 506 $ (2002 : 425 146 $).
Les obligations de l'Institut envers ces régimes gouvernementaux se limitent à ses cotisations à titre d'employeur.

	2003 $	2002 $
PROVISION POUR CONGÉS DE MALADIE		
Solde du début	1 283 900	1 115 717
Dépenses de l'exercice	732 813	375 375
Prestations versées au cours de l'exercice	(542 229)	(207 192)
Solde à la fin	**1 474 484**	**1 283 900**
PROVISION POUR VACANCES *		
Solde du début	1 017 967	888 358
Variation de l'exercice	187 218	129 609
Solde à la fin	**1 205 185**	**1 017 967**
	2 679 669	**2 301 867**

* Incluse dans le poste Créditeurs et frais courus

14) FLUX DE TRÉSORERIE

Les espèces et les quasi-espèces figurant dans l'état des flux de trésorerie comprennent les montants suivants comptabilisés dans le bilan :

	2003 $	2002 $
(Découvert bancaire) encaisse	(33 239)	207 511
Placements temporaires	2 233 788	6 481 581
	2 200 549	**6 689 092**

15) INSTRUMENTS FINANCIERS

La juste valeur marchande des placements temporaires est de 2 233 788 $. La juste valeur des autres instruments financiers à court terme est équivalente à leur valeur comptable en raison de leur échéance rapprochée.
La juste valeur des placements de portefeuille est de 1 142 890 $ et celle de la subvention à recevoir du gouvernement du Québec et des frais courus relatifs aux immobilisations ne peuvent être estimées en raison de l'absence de marché pour ce type d'instruments.

16) CHIFFRES COMPARATIFS

Certains chiffres de 2002 ont été reclassés afin de les rendre conformes à la présentation adoptée en 2003.

Ce rapport annuel a été réalisé par la Direction
des relations publiques et des affaires internationales
ainsi que le Secrétariat général de l'Institut de tourisme
et d'hôtellerie du Québec.

Design graphique : Épicentre

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2003
Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Canada, 2003

ISBN 2-550-41603-1
ISSN 1180 3576

Institut de tourisme et d'hôtellerie
Québec

401, rue de Rigaud
Montréal (Québec) H2L 4P3
Téléphone : (514) 282-5108
Télécopieur : (514) 873-4529
www.ithq.qc.ca